

2023年度 シラバス(授業内容)

夜間部2年

1.シラバスとは

シラバスは、授業の内容を予め受講者に知らせるもので、到達目標・使用教材・単位数等が記載されています。当校の教育理念は「ホスピタリティマインド豊かな社会人の育成」です。ホスピタリティとはお客様をおもてなしすること、心配り・気配り・思いやりを意味します。相手の立場に立って考え、行動できる人間を育成することを念頭にカリキュラム編成をしています。同時に卒業後、即戦力として活躍できるよう専門分野においても基礎・応用からの実践教育を取り入れたカリキュラムとなっています。

2.科目編成(カリキュラム)の概要

科目編成は、共通一般科目・専門科目・選択科目です。

- (1) 共通一般科目: 人間力を高めること、職業人として必要なビジネス教養を身に付ける科目構成です。
- (2) 専門科目: 各科各コースの専門分野に即した科目構成です。
- (3) 選択科目: 語学／一般(検定対策)それぞれ選択します。



学校法人 中村学園

国際トラベル・ホテル・ブライダル専門学校

2023年度 夜間部2年 ホテル科

進級・卒業基準単位

		1年		2年		卒業 基準単位
		前期	後期	前期	後期	
必修	共通必修	8	10	5	5	28
	専門必修	8	8	10	10	36
	企業実習	-	4	-	4	8
合計		16	22	15	19	72

各期全単位を取得すること。

履修科目・単位一覧

実務経験のある教員による科目

	1年前期				1年後期				2年前期				2年後期			
	科目名	区分	単位	時間	科目名	区分	単位	時間	科目名	区分	単位	時間	科目名	区分	単位	時間
夜間部共通一般科目	ホスピタリティ I	講	1	15	ホスピタリティ II	講	1	15	接客手話 I	演	1	15	接客手話 II	演	1	15
	パソコン I	講・演	1	15	パソコン II	講・演	1	15	パソコン III	講・演	2	30	パソコン IV	講・演	2	30
	キャリアデザイン I	講・演	1	15	キャリアデザイン II	講・演	3	45	キャリアデザイン III	講・演	1	15	ユニバーサルサービス	講	1	15
	コミュニケーション I	講・演	1	15	コミュニケーション II	講	1	15	コミュニケーション III	講・演	1	15	コミュニケーション IV	講・演	1	15
	バリアフリー	演	1	15	就職筆記対策	講・演	1	15								
	Let's Speak English I	講・演	1	15	Let's Speak English II	講・演	1	15								
	観光業界研究 I	講・演	1	15	観光業界研究 II	講・演	1	15								
	自己理解 I	講	1	15	自己理解 II	講	1	15								
	小計		8	120	小計		10	150	小計		5	75	小計		5	75
専門科目	料理解説 I	講	1	15	料理解説 II	講	1	15	料理解説 III	講	1	15	料理解説 IV	講	1	15
	F&Bサービス演習 I	演	2	30	F&Bサービス演習 II	演	2	30	レストランサービス演習 I	演	1	15	レストランサービス演習 II	演	1	15
	宿泊サービス演習 I	演	2	30	宿泊サービス演習 II	演	1	15	宿泊サービス演習 III	演	1	15	宿泊サービス演習 IV	演	1	15
	HRS検定対策 I	講	1	15	HRS検定対策 II	講	1	15	HRS検定対策 III	講	1	15	ソムリエ講座	講	1	15
	秘書検定対策 I	講	1	15	BC技能検定対策	講	1	15	バーテンダー講座 I	講・演	1	15	バーテンダー講座 II	講・演	1	15
					秘書検定対策 II	講	1	15	飲料解説 I	講	1	15	飲料解説 II	講	1	15
									Hotel English I	講・演	1	15	Hotel English II	講・演	1	15
									ブライダル総論	講	1	15	ブライダルセールス	講・演	1	15
									秘書検定対策 III	講	1	15	秘書検定対策 IV	講	1	15
語学選択科目	実用英語検定対策	講	1	15	実用英語検定対策	講	1	15	実用英語検定対策	講	1	15	実用英語検定対策	講	1	15
	TOEIC対策				TOEIC対策				TOEIC対策				TOEIC対策			
実習	企業実習				実	4	120	企業実習				実	4	120		
	小計		8	120	小計		12	240	小計		10	150	小計		14	270
合計	1年前期合計		16	240	1年後期合計		22	390	2年前期合計		15	225	2年後期合計		19	345
	1年計				2年計				2年間合計							
			38	630			34	570			72	1200				

	1年前期	1年後期	2年前期	2年後期
行事	スタートアップセミナー オリエンテーション合宿	就職ガイダンス 中村学園祭		中村学園祭

2023年度 夜間部2年 デュアル科ホテルコース

進級・卒業基準単位

		1年		2年		卒業 基準単位
		前期	後期	前期	後期	
必修	共通必修	8	10	5	5	28
	専門必修	8	8	10	10	36
	企業実習	7	7	7	7	28
合計		23	25	22	22	92

各期全単位を取得すること。

履修科目・単位一覧

実務経験のある教員による科目

	1年前期				1年後期				2年前期				2年後期											
	科目名	区分	単位	時間	科目名	区分	単位	時間	科目名	区分	単位	時間	科目名	区分	単位	時間								
夜間部 共通 一般科目	ホスピタリティ I	講	1	15	ホスピタリティ II	講	1	15	接客手話 I	演	1	15	接客手話 II	演	1	15								
	パソコン I	講・演	1	15	パソコン II	講・演	1	15	パソコン III	講・演	2	30	パソコン IV	講・演	2	30								
	キャリアデザイン I	講・演	1	15	キャリアデザイン II	講・演	3	45	キャリアデザイン III	講・演	1	15	ユニバーサルサービス	講	1	15								
	コミュニケーション I	講・演	1	15	コミュニケーション II	講	1	15	コミュニケーション III	講・演	1	15	コミュニケーション IV	講・演	1	15								
	バリアフリー	演	1	15	就職筆記対策	講・演	1	15																
	Let's Speak English I	講・演	1	15	Let's Speak English II	講・演	1	15																
	観光業界研究 I	講・演	1	15	観光業界研究 II	講・演	1	15																
	自己理解 I	講	1	15	自己理解 II	講	1	15																
	小計			8	120	小計			10	150	小計			5	75	小計			5	75				
	専門科目	料理解説 I	講	1	15	料理解説 II	講	1	15	料理解説 III	講	1	15	料理解説 IV	講	1	15							
F&Bサービス演習 I		演	2	30	F&Bサービス演習 II	演	2	30	レストランサービス演習 I	演	1	15	レストランサービス演習 II	演	1	15								
宿泊サービス演習 I		演	2	30	宿泊サービス演習 II	演	1	15	宿泊サービス演習 III	演	1	15	宿泊サービス演習 IV	演	1	15								
HRS検定対策 I		講	1	15	HRS検定対策 II	講	1	15	HRS検定対策 III	講	1	15	ソムリエ講座	講	1	15								
秘書検定対策 I		講	1	15	BC技能検定対策	講	1	15	パーテンドー講座 I	講・演	1	15	パーテンドー講座 II	講・演	1	15								
					秘書検定対策 II	講	1	15	飲料解説 I	講	1	15	飲料解説 II	講	1	15								
									Hotel English I	講・演	1	15	Hotel English II	講・演	1	15								
									プライダル総論	講	1	15	プライダルセールス	講・演	1	15								
									秘書検定対策 III	講	1	15	秘書検定対策 IV	講	1	15								
小計			15	330	小計			15	330	小計			17	360	小計			17	360					
合計	1年前期合計		23	450	1年後期合計		25	480	2年前期合計		22	435	2年後期合計		22	435								
	1年計				48				930				2年計				44				870			
	2年間合計																92		1800					

	1年前期	1年後期	2年前期	2年後期
行事	スタートアップセミナー オリエンテーション合宿	就職ガイダンス 中村学園祭		中村学園祭

夜間部

共通一般科目

シラバス(授業計画)

科目名	接客手話Ⅰ・Ⅱ			科目区分	専門科目
対象	夜間部ホテル科/デュアル科ホテルコース			授業形式	演習
実施期	2年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	藤田敦子				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無	江戸川区登録手話通訳者			
授業概要	ユニバーサルサービスとして接客における手話を身に着ける。指文字と手話技能検定6・5級の単語学習を中心にこなす。また、聴覚障がいをお持ちのお客様に対して手話でコミュニケーションがとれるようロールプレイなどを行う。				
到達目標	手話検定5級レベルを目指す。				
検定資格	なし・必修・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称：手話技能検定5級				
教科書 教材	手話技能検定公式テキスト5・6・7級(日本能率協会マネジメントセンター)				
授業計画	<p>【日常生活に必要な基本を学習Ⅰ】 あいさつ・天候・疑問・数字・日にち・時間・家族・色・方角・感情・動作・自然・仕事などを学習する。</p> <p>【日常生活に必要な基本を学習Ⅱ】 食べ物・動物・スポーツ・趣味・乗り物・形容詞・接客手話などを学習する。</p> <p>【日常生活に必要な基本を学習Ⅲ】 日常会話や接客で使う手話の習得。また検定対策に向けて過去問題の学習を行う。</p> <p>【聴覚障害概要の学習】 手話とは・聴覚障害者とは・聴覚障害者数・身体障害者手帳(身体障害者等級)・聴覚障害者のコミュニケーション方法・合理的配慮・手話言語条例・強みと弱み・ろう文化・聴覚障害者の余暇活動など</p>				
成績評価 方法	授業内におこなう実技試験と期末試験、出席率、授業態度を総合的に評価します。				
成績評価 基準	<p>A: 評価試験 80 点以上、出席率 90%以上、平常点優</p> <p>B: 評価試験 60 点以上、出席率 70%以上、平常点良</p> <p>C: 評価試験 40 点以上、出席率 60%以上、平常点可</p> <p>D: 評価試験 40 点未満、出席率 60%未満、平常点不可</p>				

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	パソコンⅢ・Ⅳ			科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル科/デュアル科ホテルコース			授業形式	講義・演習
実施期	2年 前期・後期	単位数	前期：2単位 後期：2単位	時間数	前期：30時間 後期：30時間
担当	栗原 和希				
	実務経験：☑・無	航空貨物業界にてパソコン実務実績あり			
授業概要	ビジネスシーンだけでなく プライベートでのパソコン使用についても理解を深め Office ソフトだけでなく 幅広くパソコンの知識を身につけていきます				
到達目標	Excel 関数の応用・PowerPoint の基本操作とアニメーションを駆使したプレゼンテーション資料の作成 クラウドサービスやパソコンの設定など日常に役立つ知識の習得				
検定資格	なし・必修・☑任意 名称:				
教科書 教材	よくわかるマスター MOS Excel 2016 対策テキスト&問題集(FOM 出版) USB(一年次購入済み)				
授業計画	<p>【Excel】 見積書など関数を多く利用した資料の作成 簡単なグラフの作成 データの活用方法について学びます</p> <p>【PowerPoint】 基本操作の習得 図・動画・音源の挿入や編集 アニメーションを活用したプレゼン資料作成</p> <p>【パソコンの設定】 スタートアップの設定 フォントの管理 クラウドサービスの活用 USB など外付け機器 上記の設定や詳細について実際に操作しながら習得していきます。</p>				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上・出席率 90%以上・平常点 優 B: 評価試験 50%以上・出席率 70%以上・平常点 良 C: 評価試験 30%以上・出席率 60%以上・平常点 可 D: 評価試験 30%未満・出席率 60%未満・平常点 不可				

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	キャリアデザインⅢ	科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル科/デュアル科ホテルコース	授業形式	講義・演習
実施期	2年 前期	単位数	前期：1単位
担当	就職担当		
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無		
授業概要	<p>就職活動は「内定」という目標に向かって、その時期にすべきことを確実にクリアしていくことが大切です。就職活動が本格化する2年前期では、各企業からの採用情報が日々発信され、学校にも多くの求人情報が届きます。この授業では就職活動の実践を重要視し、企業から届いた求人の紹介や解説を行い実際に動いている求人票についても解説します。</p> <p>また個々の進行に応じ個別に就職活動をバックアップし、内定に向け皆さんの取り組みをサポートしていきます。</p> <p>*就職活動状況によりキャリアサポートセンター等就職用PC教室での就職活動も含まれます。</p>		
到達目標	就職内定を勝ち取る。また就職活動を通じて社会で通用する人材を目指す。		
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:		
教科書教材	CAREER ADVICE TEXT (ベネッセiキャリア)		
授業計画	<p>【就職活動基礎知識 ～情報収集編～】 求人票の見方、求人票用語解説、インターネットを使った情報収集、雑誌・本の活用、ジョブカフェ、ハローワークなどの各支援内容紹介</p> <p>【就職活動実践】 エントリー方法案内、会社説明会、選考試験案内、自己PR添削指導、志望動機添削指導、履歴書作成、エントリーシート作成、面接演習、内定後対応</p> <p>【就職活動基礎知識 ～ビジネスマナーの確認～】 Eメール作成ポイント、Eメールの書き方、御礼状などを書く際のポイント、書き方、手紙の書き分けのポイント 電話のかけ方マニュアル、携帯電話マナー、敬語、クッション言葉、身だしなみ、新入社員としての心構え、退職と転職について</p>		
成績評価方法	期末試験の得点ならびに出席率がメインとなります。平常点は就職活動(進路活動)の取り組む姿勢、授業態度、提出物などが評価基準です。		
成績評価基準	<p>A: 評価試験 85 点以上 かつ 出席率 90%以上、平常点優</p> <p>B: 評価試験 65 点以上 かつ 出席率 80%以上、平常点良</p> <p>C: 評価試験 40 点以上 かつ 出席率 60%以上、平常点可</p> <p>D: 評価試験 40 点未満、出席率 60%未満、平常点不可</p>		

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	コミュニケーションⅢ・Ⅳ			科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル科/デュアル科ホテルコース			授業形式	講義・演習
実施期	2年 前期 後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	担任				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	1年間の経験から、自分にまだまだ足りないものや、努力していかなくてはいけないものを発見し、就職活動に向けて、気持ちを盛り立たせていく。 りっぱな社会人として、旅たてる準備をしっかりとしていく。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・しっかりと人間形成ができあがっているか？ ・自分に足りないものを他の人の経験や、現場を見て確認していく。 ・学生生活の集大成としての、クラス活動を行う。 				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	なし				
授業計画	<p>【就職活動に向けての心の準備】 過去1年間の学生生活を振り返り、これからの時間の使い方をしっかりと考える。</p> <p>【友達への思い】 友達と協力して、楽しい1年を送るには、どうすればいいかを考える。</p> <p>【後期に向けての心の準備】 後期にむけての目標を建てる。</p> <p>【残りの半期の過ごし方】 どのように残りの学生生活を送れば、満足のいく結果を得る事ができるかをみんなで考える。</p> <p>【学生生活の集大成を考える】 社会人となるための心の準備はしっかりと出来ているかの確認。</p> <p>【人間としての在り方】 1年間の反省 将来に向けて</p>				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	<p>A：提出物取組評価（理解度）80%以上、出席率80%以上、平常点優</p> <p>B：提出物取組評価（理解度）70%以上、出席率70%以上、平常点良</p> <p>C：提出物取組評価（理解度）60%以上、出席率60%以上、平常点可</p> <p>D：提出物取組評価（理解度）60%未満、出席率60%未満、平常点不可</p>				

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	ユニバーサルサービス		科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル科/デュアル科ホテルコース		授業形式	講義
実施期	2年 後期	単位数	後期：1単位	時間数
	後期：15時間			
担当	栗原 和希			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無	ユニバーサルマナー2級取得		
授業概要	高齢者や幼児、外国の方や障害を抱えた方など、多様な方々と向き合う為の考え方(マインド)や行動(アクション)を学び、適切な理解のもと、行動することができる学生を育成。			
到達目標	1、ユニバーサルデザインとは何か？バリアフリーとの違いを理解する。 2、発達・知的・精神障害などについて概要・特性を理解し、多様なコミュニケーションに繋げる。 3、障害のあるなしにかかわらずサービスを行う知識と理論、技術を持つ。			
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:			
教科書 教材	レジュメほか			
授業計画	<p>【ユニバーサルデザイン(UD)とは？】 ユニバーサルデザインについて概要説明、UD7原則について学ぶ、UDとBFの違いについて理解する、現在の社会状況を認知しUDの役割を考える</p> <p>【さまざまな障害】 身体障害、精神障害、発達障害、知的障害などについての法律、制度、種類、特性などを学ぶ</p> <p>【さまざまな障害に対する方法】 さまざまな障害についての特性を考え、その個性について対応する理論や技術を学ぶ</p> <p>【これからの日本】 他国の現状と日本の現状をくらべ、超高齢社会におけるユニバーサルサービスを各自考え、グループワークを行う</p> <p>【まとめ】 テスト まとめ</p>			
成績評価 方法	評価試験、出席率、提出物、平常点			
成績評価 基準	A: 授業内期末試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 授業内期末試験 50%以上、出席率 70%以上、平常点良 C: 授業内期末試験 30%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 授業内期末試験 30%未満、出席率 60%未満、平常点不可			

学生へのメッセージ

障害の有無・年齢・性別・国籍・人種などにかかわらずサービスを行うためにはどのようなことが、必要なのでしょうか？
 いろいろな知識、理論、技術を学びながら、一緒に考えていきましょう。

夜間部
専門科目

ホテル科
デュアル科ホテルコース

シラバス(授業計画)

科目名	料理解説Ⅲ・Ⅳ			科目区分	専門科目
対象	夜間部ホテル科/デュアル科ホテルコース			授業形式	講義
実施期	2年 前期 後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	寺田 宗高				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	ホテル業界(外資系・日系)にて長年レストランサービスの実務経験あり。			
授業概要	ホテル・レストランにおける業務の中で、料理の最低限の知識は必要である。その中でも、フランス料理・中国料理・日本料理の知識・作り方など、基本的な事を習得できるようにする。 フランス料理・中国料理・日本料理の料理名や材料名を英語に訳す。				
到達目標	中国料理における、漢字の意味を理解し、どういう料理なのかができるようになる。 日本料理のコース料理を理解できるようにする。 フランス料理・中国料理・日本料理の英語訳ができるようになる。				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称:				
教科書 教材	ホテルテキスト料飲Ⅰ レストラン・宴会編(ウイネット) (1年次購入済み)				
授業計画	<p>【中国料理の概要】 中国大陸を4つに分けた、四大料理を覚える 前菜に使われる材料名と料理名を漢字で理解する フカヒレ料理の種類と料理名を漢字で理解する 映像を見ながら、今までの復習</p> <p>【各料理の英語表記について】 フランス料理・中国料理・日本料理を英語に訳した場合の表記と意味を理解する</p> <p>【後期試験・総括】</p> <p>【肉・貝・甲殻類料理について】 鶏・鴨料理の種類と料理名を漢字で理解する 材料の切り方を表す漢字を理解する 調理方法を表す漢字を理解する 豚肉・牛肉料理の種類と料理名を理解する 蝦・蟹料理の種類と料理名を理解する 映像を見ながら、今までの復習</p> <p>【玉子・豆腐・野菜・スープ・点心料理について】 玉子・豆腐料理の種類と料理名を理解する 野菜料理とスープの種類と料理名を理解する 点心の種類を理解する 映像を見ながら、今までの復習</p> <p>【日本料理の概要】 日本料理の変遷とその時の代表的な料理名を理解する 基本料理に含まれる、お吸い物・お造り・焼き物・煮物の料理名と特徴を理解する 揚げ物・蒸し物・酢の物の料理名を理解する 映像を見ながら、今までの復習</p>				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく 総括テスト有り				
成績評価 基準	<p>A: 評価試験(理解度)80%以上、出席率 85%以上、平常点優</p> <p>B: 評価試験(理解度)60%以上、出席率 70%以上、平常点良</p> <p>C: 評価試験(理解度)30%以上、出席率 60%以上、平常点可</p> <p>D: 評価試験(理解度)30%未満、出席率 60%未満、平常点不可</p>				

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	レストランサービス演習Ⅰ・Ⅱ			科目区分	専門科目
対象	夜間部ホテル科/デュアル科ホテルコース			授業形式	演習
実施期	2年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	寺田 宗高				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	ホテル業界(外資系・日系)にて長年レストランサービスの実務経験有り。			
授業概要	1年次より、実施してきた基本マナーや技術・知識習得から、より実践的にレストランでのサービス技術と言葉使いの習得を目指す。 同時にHRS検定3級の実技試験に対応できるように、演習形式で実施していく。				
到達目標	レストランにおいて、お客様のお迎え～オーダーテイク～サービス～下げ～お見送り～リセットまでの一連の動作を確実にできるようにする。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意		名称：ホテル・レストラン・サービス技能検定3級	学科：8月	実技：11月
教科書 教材	ホテルテキスト 料飲Ⅰ レストラン・宴会編(ウイネット) (1年次購入済み)				
授業計画	<p>【授業内容の目的】</p> <p>① お迎え～着席補助、メニュー提示～水のサービス、上記内容の見極め 参考資料の配布と説明 2班に分かれて、順番に交替で演習形式で繰り返し練習 注意事項(要点)が確実に実施できているかの確認 見極めをして、判定する。 オーダーテイク～シルバー交換～</p> <p>② ドリンクサービス～料理サービス、上記内容の見極め、①から②までの見極め 上記同様にて、演習形式で繰り返し練習 注意事項(要点)が確実に実施されているのか確認 見極めをして、判定する。 何度か①～②を実施して、見極め判定をする</p> <p>③ ①～②の復習、料理下げ～お見送り～リセット、上記の見極め 2班に分かれて、順番に交替で演習形式で繰り返し練習 注意事項(要点)が確実に実施できているかの確認 見極めをして、判定する。</p> <p>④ ①～③最終的な見極め 最終的に、お迎え～お見送り～リセットの一連のサービスと言葉 使いを繰り返し演習・練習し、さいごの見極めをして、判定する。</p>				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	<p>A: 評価試験 80%以上、出席率 75%以上、平常点優</p> <p>B: 評価試験 60%以上、出席率 60%以上、平常点良</p> <p>C: 評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点可</p> <p>D: 評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点不可</p>				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	宿泊サービス演習Ⅲ・Ⅳ			科目区分	専門科目
対象	夜間部ホテル科、デュアル科ホテルコース			授業形式	演習
実施期	2年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	沼田 祐佳				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無 ホテルで宿泊関連業務に従事。				
授業概要	<p>フロント オフィス業務の理解を深める。ホテルの客室タイプの種類や料金システムを学び、予約業務の重要性を理解する。更に、客室予約の種類やシステムを学ぶ事により、イールドマネージメントについての理解を深めていく。</p> <p>レセプション業務では、宿泊の基礎的な数字である客室稼働率、ADR・RevPAR を理解し、フロント キャッシャー業務では、室料・サービス料・消費税の計算方法を理解する。</p> <p>宿泊部門の重要な数値を理解することで、各現場オペレーションのあり方を考えられる思考を育てる。</p>				
到達目標	<p>リザーベーション業務の重要性や、イールドマネージメントを理解する。</p> <p>マネージメントに必要な数値の理解と計算方法を習得する。</p>				
検定資格	<input checked="" type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称:				
教科書 教材	<p>ホテルテキスト宿泊Ⅰ フロント・オフィス編(ウィネット)</p> <p>ホテルテキスト宿泊Ⅱ フロント・サービス編(ウィネット)</p>				
授業計画	<p>【フロント オフィスの基礎】 フロント オフィスの意義と役割、フロント オフィスの業務、客室の種類と料金システム</p> <p>【リザーベーション業務】 予約業務の重要性、イールドマネージメントについて、客室予約の種類と予約システムの概要 予約受付の流れ/個人予約と団体予約、電話予約の応答マニュアル 予約のキャンセル及び変更、予約係のその他の業務</p> <p>【まとめ学習】 前期のまとめ</p> <p>【レセプション業務】 ルームアサインメントの方法と手順、ウォークイン・デポジットについて、チェックアウト業務/宿泊条件の変更 ナイト業務、デイリールームレポートの稼働率、ADR・RevPAR の計算</p> <p>【フロント キャッシャー業務】 宿泊室料・サービス料・消費税の理解 ブレイクダウン・グロス料金からネット料金を求める計算 室料の割引料金を計算/外貨両替計算</p> <p>【宿泊部門のまとめ】 各種計算問題テストと総まとめ</p>				
成績評価 方法	<p>授業内にてテストを実施</p> <p>※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点不可とする。</p> <p>試験結果、平常点、出席率による総合評価とする。</p>				
成績評価 基準	<p>A: 評価試験 80 点以上、出席率 80%以上、平常点優</p> <p>B: 評価試験 60 点以上、出席率 80%以上、平常点良</p> <p>C: 評価試験 40 点以上、出席率 60%以上、平常点可</p> <p>D: 評価試験 40 点未満、出席率 60%未満、平常点不可</p>				

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	HRS検定対策Ⅲ		科目区分	専門科目
対象	夜間部ホテル科、デュアル科ホテルコース		授業形式	講義
実施期	2年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
担当	大久保 昇			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・ 無	ホテル業界にてレストランサービス実務経験あり。		
授業概要	料飲サービスに関する唯一の国家資格「レストランサービス技能検定」の3級取得を目指して1年次から継続して、学科試験対策としてのテキスト理解を深めていきます。			
到達目標	レストランサービス技能検定3級取得 過去の出題傾向を基本とし、2年前期は料飲部全般の知識を身に付ける。			
検定資格	なし ・ 必修 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 学科試験・・・2年次 8月実施予定 実技試験・・・2年次 11月実施(予定学科試験通過者のみ)			
教科書 教材	「西洋料理 料飲接客サービス技法」(職業訓練教材研究会)			
授業計画	<p>【予約】・予約を受けるときの確認事項 【メニュー管理】・メニューの役割と機能、売り上げ管理と分析 【一般的な救護方法】・病人が出たときの対処方法、注意事項</p> <p>【食事のサービスマナー】・サービスを行う立場から心掛けるべきマナー 【国際習慣】・プロトコールの歴史 ・プロトコールの5原則 ・席次、序列、国旗の掲揚、服装(ドレスコード)</p> <p>【食文化】・食文化史と現状の食環境 ・食文化と食事作法、西洋料理の変遷 【設備管理】・建築設備と消防用設備 【防災】・火災発生時の措置、避難誘導</p> <p>【苦情対応と遺失物の取り扱い】・苦情対応の基本・遺失物に対する法的な義務と権利 【食品衛生】・食品衛生の定義と目的 ・食中毒予防の三原則 【労働災害】・調理及び料飲接客サービスにおける具体的な労働災害 【テスト】・解答及び解説</p>			
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点を不可とします。 試験結果、出席率、平常点の総合評価とする。			
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上、平常点優、出席率 80%以上 B: 評価試験 60%以上、平常点良、出席率 80%以上 C: 評価試験 40%以上、平常点可、出席率 60%以上 D: 評価試験 40%未満、平常点不可、出席率 60%未満			

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	バーテンダー講座Ⅰ・Ⅱ			科目区分	専門科目
対象	夜間部ホテル科/デュアル科ホテルコース			授業形式	演習
実施期	2年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	高須 孝一				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無	ホテル業界でのレストランサービス実務経験及びバーテンダーとして8年間の勤務経験あり。			
授業概要	ホテルにおけるバーテンダー業務を理解する。カクテルテクニックの技術理解と実践を行い技術の向上を図ってゆく。学習理解のまとめとして、自己のオリジナル・カクテルの創作をし、バーテンダー技術の理解とする。				
到達目標	オリジナル・カクテルの創作をもって、自己の感性を発揮して2年間の学習の総決算とする。				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・ <input type="checkbox"/> 必修・ <input type="checkbox"/> 任意 名称:				
教科書 教材	NBA 新オフィシャル・カクテルブック(柴田書店)				
授業計画	<p>【バーテンダーの業務について】 日常業務と基本姿勢 【BARについて】 BARの種類や営業について 【カクテル方程式】 基本的な考え方と4つのテクニック 【ベース別スタンダードカクテル】 カクテルブック</p> <p>【オリジナルのレシピの考え方】 オリジナル・カクテルの創作 【オリジナル・カクテルの創作】 ネーミングと創作意図 【デコレーションの考え方】 ガーニッシュとデコレーション、スノースタイル</p> <p>【作品発表】 カクテルコンペティションの実際とは 【コンペティションの作業手順】 作業マニュアルと採点基準のとらえ方 【新しい技術のとらえ方】 ミクソロロジー・フレアバーテンディングについて</p>				
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点を不可とします。				
成績評価 基準	A: 作品評価 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 作品評価 60%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 作品評価 30%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 作品評価 30%未満、出席率 60%未満、平常点不可				

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	飲料解説Ⅰ・Ⅱ			科目区分	専門科目
対象	夜間部ホテル科/デュアル科ホテルコース			授業形式	講義
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	高須 孝一				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無	ホテル業界でのレストランサービス実務経験及びバーテンダーとして8年間の勤務経験あり。			
授業概要	お酒の知識を実習前に理解を深めることを目的とする。後期には、ノンアルコールカクテルの創作を通して、カクテルの方程式の理解を深めていく。2年次のバーテンダー講座への継続を持たせているので、興味を起こさせること、多くの発見が生まれていく事、ホテルの料飲部に対する意識の動機付を図ってゆく。				
到達目標	前期オリジナル・カクテルの創作、後期複数技法を使いドリンク作成。 自己の感性を発揮して1年間の総決算とする。				
検定資格	<input checked="" type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称:				
教科書 教材	NBA 新オフィシャル・カクテルブック(柴田書店)				
授業計画	<p>【お酒の知識】 お酒とは？何か 【醸造酒・蒸留酒】 醸造酒の種類・蒸留酒の種類 【混成酒とリキュール】リキュールの特徴</p> <p>【ソフトドリンク・ジュース】 ソフトドリンクの種類 【カクテル方程式】 カクテル作りの考え方 【バーツールとテクニック】 用具と4つのテクニック 【各種スタイルとデコレーション】 デコレーションとガーニッシュ</p> <p>【フローズンスタイルとトロピカル】 トロピカル・カクテルの創作 【モナシロップについて】 シロップの活用法 【モクテルの創作】 ジュースの選択 【ネーミングのとらえ方】 オリジナルと時代の影響 【モクテルの作成と技術向上】 テクニカルの理解</p> <p>【カクテルの発表】 作品評価 【作品の評価と技術の理解】 点数による評価ポイント、評価に対する解説</p>				
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点不可とする。 試験結果、平常点、出席率による総合評価とする。				
成績評価 基準	A: 授業内期末試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 授業内期末試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 授業内期末試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 授業内期末試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点不良				

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	Hotel English I・II			科目区分	専門科目
対象	夜間部ホテル科／デュアル科ホテルコース			授業形式	講義・演習
実施期	2年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	眞舘 尚子				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	ホテル業務で必要な基本的な英単語・英語表現を学び、グループワークやロールプレイでより実践的に使える英会話の獲得を目指します。				
到達目標	ホテルで働くうえで必要な英語表現の獲得				
検定資格	<input checked="" type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称:				
教科書 教材	Collins Hotel & Hospitality English (Collins)				
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> ・お出迎えとチェックイン お出迎えするときの挨拶表現について チェックイン時に使う基本的な表現について チェックインの受付と部屋タイプの変更を受け付けるときの表現について ・ホテルでの様々なサービス ホテル館内やサービスの案内 けがや病気の対応 クレーム対応 ・道案内と観光案内 道案内と観光案内で必要な英語表現について ・レストラン業務 ブッフスタイルの朝食の案内について ルームサービスでよく使う英語表現について その他レストランで使用する英語表現について ・旅館について 				
成績評価 方法	授業内に実施する会話テストと学期末に行う試験、出席率、授業態度を総合して評価します。				
成績評価 基準	A：授業理解度 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：授業理解度 60%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：授業理解度 40%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：授業理解度 40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

学生へのメッセージ

基本の英語表現をしっかり覚え、実際に使えるようたくさんロールプレイングをしていきましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	ブライダル総論		科目区分	専門科目												
対象	夜間部ホテル科/デュアル科ホテルコース		授業形式	講義												
実施期	2年 前期	単位数	前期：1単位	時間数												
担当	柳堀 絵里菜															
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・無	ホテルにてプランナー歴 約10年														
授業概要	<p>挙式・披露宴の流れとその意味を学び ウエディングの本質と魅力を考える授業 「結婚式」の変遷を考察し 現在のブライダル事情について学習していく また プランナー業務だけでなく 参列の際のマナーや服装についても学び 婚礼についての理解を深めていきます</p>															
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・結婚式当日までの流れを理解する ・結納の知識や「挙式・披露宴」の基礎知識を修得する ・ウエディングプランナーの業務内容を理解する 															
検定資格	なし・ <input checked="" type="checkbox"/> 必修・任意 名称: ブライダルコーディネーター技能検定 受験予定日:1月															
教科書 教材	公益社団法人日本ブライダル文化振興協会発行 ブライダルコーディネーターテキスト スタンダード 一年次「BC 検定対策」で購入済み															
授業計画	<p>【ブライダルビジネス】 ブライダル市場・業種について理解する</p> <p>【見合いと婚約 結納】 見合いと婚約について理解する 結納について内容理解</p> <p>【挙式形式の検証】 キリスト教式・神前式・仏前式・人前式 海外挙式・二次会など</p> <p>【披露宴】 披露宴のスタイル・時間帯・進行例について学ぶ</p> <p>【コーディネーター業務】 担当制と分担制・コーディネーターとしての心構え ブライダル商品の特性・ホスピタリティ営業について</p> <p>【プレゼンテーション手法】 新規営業・クロージング・成約手続き準備について</p>															
成績評価 方法	下記評価基準に基づく 必要に応じて小テスト実施の可能性あり															
成績評価 基準	<table border="0"> <tr> <td>A: 評価試験 80%以上・出席率</td> <td>90%以上・平常点</td> <td>優</td> </tr> <tr> <td>B: 評価試験 50%以上・出席率</td> <td>70%以上・平常点</td> <td>良</td> </tr> <tr> <td>C: 評価試験 30%以上・出席率</td> <td>60%以上・平常点</td> <td>可</td> </tr> <tr> <td>D: 評価試験 30%未満・出席率</td> <td>60%未満・平常点</td> <td>不可</td> </tr> </table>				A: 評価試験 80%以上・出席率	90%以上・平常点	優	B: 評価試験 50%以上・出席率	70%以上・平常点	良	C: 評価試験 30%以上・出席率	60%以上・平常点	可	D: 評価試験 30%未満・出席率	60%未満・平常点	不可
A: 評価試験 80%以上・出席率	90%以上・平常点	優														
B: 評価試験 50%以上・出席率	70%以上・平常点	良														
C: 評価試験 30%以上・出席率	60%以上・平常点	可														
D: 評価試験 30%未満・出席率	60%未満・平常点	不可														

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	秘書検定対策Ⅲ・Ⅳ			科目区分	専門科目
対象	夜間部ホテル科/デュアル科ホテルコース			授業形式	講義
実施期	2年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	眞舘 尚子				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	秘書検定は、職務知識、一般知識、マナー知識などが必要とされます。また、これから社会人となるために必要な知識を身に着けることにも役立ちます。このクラスでは、問題を解きながら自分自身を高めるべく社会常識を学び検定2級合格を目指します。				
到達目標	秘書検定2級合格を目指します。				
検定資格	なし・必修・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称：秘書技能検定2級				
教科書教材	秘書検定2・3級合格教本（新星出版社）				
授業計画	<p>【秘書の資質】 社会人としての良識/補佐役としての心がけ/求められる能力・人柄/ 身だしなみ・立ち居振る舞い</p> <p>【職務知識】 秘書と上司の仕事の違い/秘書の職務/定型業務・非定型業務/上司が不在の対応について</p> <p>【一般知識】 企業・組織についての基礎知識/人事・労務・マーケティング・経営・会計・財務・税務・金融と経営法務の基礎知識 ビジネス用語/カタカナ語と略語</p> <p>【マナー接遇】 人間関係/敬語/話し方・聞き方/苦情対応/報告と説明/受付と取次/来客対応の常識/ 電話の受け方・取次/慶弔業務・マナー/贈答のしきたり</p> <p>【技能】 会議について/ビジネス文書(社内・社外)/メモの取り方/グラフの書き方/郵便物・電子メール等の受発信/ 取引について/ファイリングについて/名刺・資料の収集と管理/スケジュール管理/室内環境の整備/事務用品とオフィス機器の知識</p>				
成績評価方法	<p>授業理解度を図るために適宜小テストを行います。</p> <p>全ての小テスト及び評価試験を総合評価で判断します。</p> <p>小テスト及び評価試験を欠席した場合は0点とし、出席状況、授業参加意欲も評価します。</p>				
成績評価基準	<p>A: 期末試験 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優</p> <p>B: 期末試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点 良</p> <p>C: 期末試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点 可</p> <p>D: 期末試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可</p>				

学生へのメッセージ

2級合格にむけては3級でつけた知識を基礎として、さらなる知識が必要になります。3級で学んだことを復習しつつ、2級の知識をつけていきましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	ソムリエ講座		科目区分	専門科目
対象	夜間部ホテル科/デュアル科ホテルコース		授業形式	講義
実施期	2年 後期	単位数	後期 : 1単位	時間数
	後期 : 15時間			
担当	松平 和宏			
	実務経験: <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無	ホテル業界にて料飲部門(宴会・バー)実務経験あり。		
授業概要	ワインはレストランでの食事に欠かせない飲み物ですが、ワインの勉強は奥が深く、本気で勉強するには努力が必要です。 難しいワインの知識をなるべくわかりやすく授業を行うよう心掛け、ワインに対して少しでも興味を持つこと、ワインについて少しでも知識が広がることを目標に、最低限のワインの常識や、国によるワインの違いを覚えられるようにしていきます。			
到達目標	ワインの産地やその違いと特徴を知る。 基本的なワインの名前を覚える。 ワインの抜栓方法を覚える。			
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称:			
教科書 教材	※配布資料有 日本ソムリエ協会 教本より抜粋			
授業計画	<p>【実技】</p> <p>① ワインの歴史/ブドウの構造/ブドウ品種/ワインの製造工程/ワインの種類</p> <p>② ボルドーについて/ブルゴーニュについて/シャンパーニュについて/その他のフランスのワイン</p> <p>③ イタリアワインについて/ドイツワインについて/その他ヨーロッパのワイン/新世界のワイン</p> <p>④ ワインの抜栓方法/スパークリングワインの抜栓方法/ワインのサービスの仕方/ワインと料理の相性</p>			
成績評価 方法	期末に、筆記試験を行う。欠席した場合は、0点として取り扱う。 出席状況、授業参加意欲は平常点として評価し、筆記試験の結果と合算して評価する。			
成績評価 基準	<p>A : 授業内試験・理解度 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優</p> <p>B : 授業内試験・理解度 60%以上、出席率 80%以上、平常点 良</p> <p>C : 授業内試験・理解度 40%以上、出席率 60%以上、平常点 可</p> <p>D : 授業内試験・理解度 40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可</p>			

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	ブライダルセールス			科目区分	専門科目
対象	夜間部ホテル科/デュアル科ホテルコース			授業形式	講義
実施期	2年 後期	単位数	後期：1単位	時間数	後期：15時間
担当	佐竹 裕子				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	専門式場にて美容師歴 17年 ・ゲストハウスにてプランナー歴 15年約 15年			
授業概要	ウエディングプランナーにとって ご成約いただいたお客様と信頼関係を築きながら当日までのお打合せを進めることは 責任を伴う重要な業務の一つです ウエディングプランナーとして、新郎新婦の思いをどのように形にしていけるのか、成約～当日までのスケジュールに基づいて講義と演習を織り交ぜながら打合せの進め方・手配方法について習得します。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・成約～当日～アフターフォローまでの一連の流れを習得する ・打合せスケジュールに基づいて商品知識を身に付け 打合せの進め方 手配方法を理解する ・結婚式に伴う費用の流れを習得する 				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称:				
教科書教材	<ul style="list-style-type: none"> ・公益社団法人日本ブライダル文化振興協会発行 「ブライダルコーディネーターテキスト スタンダード」 一年次「BC 検定対策」で購入済み ・講師オリジナルプリント 				
授業計画	<p>【 成約業務 ・ 打合せ業務 】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・成約手続き、概要、規約、スケジュールについて ・招待状について ・打合せ業務(初回打合せ～最終打合せ) <p>【 商品アイテムの知識 】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ペーパーアイテム&ウェルカムアイテム、引出物&引菓子、料理&飲物、ケーキ 演出、記録&写真&記念アイテム、ブーケ&フラワーアイテムについて <p>【 会場コーディネート・テーブルレイアウト 】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・テーブルプランについて ・席次表作成、肩書きについて <p>【 手配発注業務・見積書・結婚費用の流れ 】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・手配発注業務について ・見積書について ・結婚費用、支払いについて <p>【 挙式・披露宴進行表 】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・進行表作成の考え方 <p>【 当日業務～アフターフォロー 】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事前準備～当日業務について ・サプライズ対応、トラブル対処について ・列席者としてのマナー 				
成績評価方法	後期の学期末に評価試験を行います。 評価試験、出席率、提出物、平常点(授業態度・参加意欲)を総合評価して判断します。 評価試験の欠席は、公欠以外は0点としての取扱いとなります。				
成績評価基準	<p>A: 評価試験 85 点以上、出席率 85%以上、平常点優</p> <p>B: 評価試験 70 点以上、出席率 75%以上、平常点良</p> <p>C: 評価試験 50 点以上、出席率 60%以上、平常点可</p> <p>D: 評価試験 50 点未満、出席率 60%未満、平常点不可</p>				

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	企業実習		科目区分	専門科目
対象	夜間部 ホテル科		授業形式	実習
実施期	2年 後期	単位数	後期：4単位	時間数
	通期：120時間			
担当	企業担当者			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・無	各企業現場指導者より		
授業概要	シティ、リゾートホテル企業に出向き、接客をはじめとする業務を実際の体験を通して理解する。精神的な成長かつ技術的な成長を成し遂げて、社会に出る為の準備を目的とする。			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・社会人としてのマナーの習得 ・実践業務を学び、知識・技術の向上 			
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:			
教科書 教材	なし			
授業計画	<p>【実習内容】 各企業の館内及び施設見学、接客ルールやマナーを学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レストランサービス(朝・昼・夜) ・宴会サービス ・バンケットサービス ・ロビーサービス ・客室サービス 			
成績評価 方法	実習報告手帳より			
成績評価 基準	<p>【年間実習時間】 R:実習修了時間 120時間以上 D:実習修了時間 120時間未満</p>			

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	企業実習			科目区分	専門科目
対象	夜間部 デュアル科ホテルコース			授業形式	実習
実施期	2年 前期・後期	単位数	前期：7単位 後期：7単位	時間数	前期：210時間 後期：210時間
担当	企業担当者				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・無	各企業現場指導者より			
授業概要	シティ、リゾートホテル企業に出向き、接客をはじめとする業務を実際の体験を通して理解する。精神的な成長かつ技術的な成長を成し遂げて、社会に出る為の準備を目的とする。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・社会人としてのマナーの習得 ・実践業務を学び、知識・技術の向上 				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	なし				
授業計画	<p>【実習内容】 各企業の館内及び施設見学、接客ルールやマナーを学ぶ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レストランサービス(朝・昼・夜) ・宴会サービス ・バンケットサービス ・ロビーサービス ・客室サービス 				
成績評価 方法	実習報告手帳より				
成績評価 基準	<p>【年間実習時間(デュアル科)】 R:実習修了時間 420時間以上 D:実習修了時間 420時間未満</p>				

学生へのメッセージ

夜間部

選択科目

シラバス(授業計画)2年生

科目名	実用英語検定対策		科目区分	語学選択科目
対象	夜間部ホテル／デュアル科ホテルコース		授業形式	講義
実施期	2年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数 前期：15時間 後期：15時間
担当	鈴木 敏美			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無			
授業概要	英検3級合格のための練習問題を解きながら、語彙、文法、会話文、英作文の力をつけていきます。今まで学んできた文法、単語、熟語の復習をし、知識の定着をめざします。 リスニングは出題形式に慣れ、何度も聞いてリスニング力の向上を目指します。			
到達目標	英検3級で求められる英語力を取得する。			
検定資格	任意 名称：実用英語技能検定			
教科書教材	英検3級をひとつひとつわかりやすく (学研)			
授業計画	<p>【英検3級ガイダンス】 授業説明、効果的な学習法、試験日程</p> <p>【適切な語句を選ぶ問題】 ・単語 ・ 熟語 ・ 文法</p> <p>【適切な英文を選ぶ問題】 ・会話文</p> <p>【長文問題】 ・長文の内容一致 ・掲示(メモ・案内)、Eメール ・手紙、 説明文</p> <p>【英作文】 ・解き方の注意点 ・書き方のポイント</p> <p>【リスニング】 ・会話の応答文選択 ・内容一致</p> <p>【過去問題演習】 ・過去問題</p>			
成績評価方法	授業内の小テスト、期末試験、授業態度、出席率による総合評価とする。			
成績評価基準	<p>A: 期末試験80点以上、出席率80%以上、授業態度良好</p> <p>B: 期末試験60点以上、出席率70%以上 授業態度良好</p> <p>C: 期末試験40点以上、出席率60%以上、授業態度良好</p> <p>D: 期末試験40点未満、出席率60%未満、授業態度不良</p>			

学生へのメッセージ

“身近な英語を理解し、また使用することができる”を目標に、楽しく学んでいきましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	TOEIC 対策			科目区分	語学選択科目
対象	夜間部ホテル科/デュアル科ホテルコース			授業形式	講義
実施期	2年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	眞館 尚子				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	TOEIC によく出る英単語・熟語をテーマ毎に効率よく覚え、基本となる文法理解の定着を図っていきます。さらに各パートのコツを習得し、より早く確実に解答し高得点をとれるように学習していきます。				
到達目標	TOEIC のテスト形式に慣れる 400点以上、もしくは前回より100点アップ				
検定資格	なし・必修・ <input type="checkbox"/> 任意 名称 TOEIC 検定				
教科書 教材	TOEIC テスト英文法をひとつひとつわかりやすく (学研)				
授業計画	<p>【語彙】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・TOEIC によく出る単語を効率よく覚え、Part5 と 6 の問題を中心に問題を解いて、TOEIC に慣れていきます。 <p>【文法】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・英文法の授業で学んだことを基本に、時間との勝負である TOEIC のテストで効率よく解答できるように学んでいきます。 <p>【読解問題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・TOEIC での読解問題はスピードが必要になります。和訳していくのではなく、大まかな内容を把握する Skimming と特定のワードや情報を探し出す Scanning ができるように短い文章から少しずつ慣れ、正確に解答できるように学習していきます。 <p>【リスニング】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・それぞれのパートのコツを掴み、アメリカ・カナダ・オーストラリア・イギリス、それぞれの発音に慣れる。 				
成績評価 方法	期末テスト、出席率、授業態度を総合して評価します。 期末テストを欠席した場合(公欠を除く)、0点とみなします				
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点 優 B: 評価試験 60%以上、出席率 70%以上、平常点 良 C: 評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D: 評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

学生へのメッセージ

1年生に引き続き、TOEIC の点数アップのため、コツをしっかり掴み、楽しく学んでいきましょう。